



Vorspeise

Drei Königssalat mit Hausdressing und karamellisierten Nüssen	14,50
Rheintaler Bärlauchsuppe mit einer Blumenwiese	14,50
Trüffel - Selleriesuppe mit Wermuth	19,50
Hausgebeizter Lostallo Lachs mit Randen lila Kartoffelrouille Pumpernickel - Crumble Knäckebrot	21,50
Tatar vom Wagyrind aus dem Rheintal gebeiztes Eigelb Trüffel Toast	34,50 / 49,50
Wurzelgemüse-Tatar gerösteter Hafer Mandel-Aioli	17,50
Burrata mit Guacamole, getrockneten Tomaten Ruccola	19,50



Hauptspeise

gebratene Kalbsleber Kartoffelstampf Bernecker Apfelschnaps Porree	42,00
Cordon bleu vom Kalb Appenzeller Surchoix Pommes saisonales Gemüse	47,00
Geschmorte Kalbskopfbäggli an einer Portweinjus mit Süsskartoffelpüree und Brokkoli Karotten	46,00
Gebatener „Lago Maggiore“ - Zander Champagnerrisotto Aubergine Beurre blanc	46,00
Filet vom Rheintaler Saibling Gemüse der Saison Brätlerkartoffeln Hummer-velouté	45,50
Lastallo Lachs japanisch inspiriert Mirin Ingwer auf Nero Reis	45,50
Muscheln in Weissweinsauce und Pommes	35,50
Frühlingsrisotto mit grünem Spargel Bärlauch und Parmesan	39,50
Zweierlei Blumenkohl mit Haselnuss und Apfel Beurre noisette	29,00



Dessert

Honig Crème brûlée Tonkabohne Grand Marnier	16,00
Hausgemachter Rheintaler Apfelstrudel Vanille Sauce Vanille Eis	13,00
Taleggio Chutney Nussbrot	18,50
Schokosouffle` mit Vanilleeis	15,50
Mangosorbet mit Gin	9,50
Espresso Martini Espresso Croquant Eis	18,50
Affogato al caffè	9,00

Glace

Mövenpick	
Vanille	6,00
Schokolade	6,00
Stracciatella	6,00
Mango Sorbet	6,50
Zitronen Sorbet	6,50
Zwetschgen Sorbet	6,50
Maple Walnut	6,00
Espresso Croquant	6,00
Blueberry Cheesecake	6,00
Alle Eiskugeln werden mit Obst und Crumple serviert Rahm, Früchte, Schokoladensauce	2,00